

日	曜	献立名			おもな材料	調味料	
		パン 又は ごはん	牛乳	おかず			
				除去食対象献立			食品
1	水	ミルク ねじりパン	○	鶏の照り焼き	★1鶏の照り焼き		
				豚肉の オイスターソース炒め	豚肉、(冷)こまつな、にんじん、キャベツ、たまねぎ、 きくらげ、しょうが、菜種油、※16でん粉	◎25清酒、◎43オイスターソース、砂糖、 ◎47しょうゆ	
				えだまめ	えだまめ	塩	
2	木	麦ご飯	○	鶏飯(けいはん)	鶏肉、★6錦糸卵、にんじん、青ねぎ、たまねぎ、 きゅうり、干しいたけ	砂糖、◎47しょうゆ、◎26本みりん、 ※9昆布(出し用)、さば節(出し用)、 ◎39鶏ガラスープ、◎25清酒、◎48淡口しょうゆ、 塩	
				きびなご米粉フライ	★2きびなご米粉フライ、菜種油(揚げ油)	◎32ウスターソース	
				きざみのり	★10一食きざみのり		
3	金	減量 えだまめ パン	○	ジャージャー麺	★8中華めん、豚肉、にんじん、青ねぎ、たまねぎ、 もやし、たけのこ、干しいたけ、しょうが、菜種油	◎27おろしにんにく、◎25清酒、砂糖、 ◎47しょうゆ、◎40中華スープの素、赤唐辛子、 ◎46赤だしみそ	
				フルーツ盛り合わせ	★21フルーツ寒天、※17黄桃、※18パインアップル		
6	月	麦ご飯	○	夏野菜のカレー	鶏肉、かぼちゃ、オクラ、たまねぎ、なす、菜種油、 脱脂粉乳、◎16ソフトチーズ	◎36カレールウ、◎37ドライカレー、塩、 ◎29こしょう、◎28ガーリック、◎35カレー粉、 ◎21トマトケチャップ、◎32ウスターソース	
				ベーコンソテー	※1ベーコン、(冷)ほうれんそう、キャベツ、 ※14コーン(ホール)、菜種油	塩、◎29こしょう	
7	火	麦ご飯	○	豚肉のしょうが煮	豚肉、にんじん、たまねぎ、しょうが、菜種油	◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ、◎46赤だしみそ	
				すまし汁	★5魚そうめん、青ねぎ、えのきたけ、※6わかめ、 ★9焼きふ	※9昆布(出し用)、さば節(出し用)、◎25清酒、 ◎47しょうゆ、◎48淡口しょうゆ、塩	
				七タゼリー	★17七タゼリー		
8	水	パン	○	揚げ魚のレモン風味	★3ホキフリッター、菜種油(揚げ油)	砂糖、◎47しょうゆ、◎22レモン果汁	
				ラタトゥイユ	鶏肉、かぼちゃ、トマト、◎20トマト(水煮)、にんじん、 ピーマン、たまねぎ、なす、菜種油	塩、◎29こしょう、◎28ガーリック、 ◎41コンソメの素	
				(中学校のみ) 豆乳パンナコッタ	★20豆乳パンナコッタ		
9	木	麦ご飯	○	ゴーヤチャンプルー	豚肉、★7炒り卵、◎18豆腐、にんじん、たまねぎ、 にがうり、菜種油、◎8かつお節	塩、◎29こしょう、◎47しょうゆ	
				みそ汁	※11油揚げ、じゃがいも、青ねぎ、たまねぎ、えのきたけ、 ※6わかめ	※5煮干し(出し用)、◎44麦みそ、◎45米みそ	
				姪浜のりのふりかけ	★12一食姪浜のりのふりかけ		

・網かけは、除去食対象献立です。「マヨ:マヨネーズ」の略です。

* 麦ご飯・パンにつきましては、「2026年4月～2027年3月分食材料名『主食』」一覧表を参照してください。下線のパンは鶏卵を使用しています。

◎マークの物資につきましては、「2026年4月～2027年3月分食材料名」一覧表を参照してください。

※マークの物資につきましては、「2026年4月～7月分食材料名」一覧表を参照してください。

★マークの物資につきましては、「2026年7月分食材料名」一覧表を参照してください。

日 曜	献立名	牛乳	献立名		お も な 材 料	調 味 料
			おかず			
			除去食対象献立	食品		
10 金	減量 黒糖パン	○	豆乳スパゲッティ		◎9 スパゲッティ 、鶏肉、グリーンアスパラガス、たまねぎ、えのきたけ、菜種油、豆乳	塩、◎29こしょう、◎41コンソメの素
			くうしんさいのソテー		※1ベーコン、くうしんさい、キャベツ、 ※14コーン(ホール)、菜種油	塩、◎29こしょう、◎28ガーリック、◎47しょうゆ
13 月	麦ご飯	○	博多和牛の焼き肉	ごまごま油	牛肉、にんじん、ピーマン、キャベツ、たまねぎ、菜種油、青ねぎ、 白ごま(すり) 、 ごま油	◎27おろしにんにく、砂糖、◎47しょうゆ、◎46赤だしみそ、赤唐辛子
			わかめスープ		鶏肉、(冷)こまつな、たまねぎ、干しいたけ、※6わかめ	※9昆布(出し用)、さば節(出し用)、塩、◎47しょうゆ
			アーモンド入り味付煮干し		★14一食アーモンド入り味付煮干し	
14 火	麦ご飯	○	高野豆腐の八目煮		鶏肉、 うずら卵 、※13高野豆腐、 えび 、にんじん、たまねぎ、えだまめ、干しいたけ、菜種油	◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ、塩
			竹輪とキャベツの甘酢煮		◎3竹輪(スライス)、にんじん、キャベツ、◎8かつお節	◎48淡口しょうゆ、◎26本みりん、◎23食酢
			昆布とお茶のふりかけ		★11一食昆布とお茶のふりかけ	
15 水	背割リ コッペパン	○	カレービーンズ		豚肉、だいず、蒸しだいず、にんじん、たまねぎ、えだまめ、菜種油	塩、◎27おろしにんにく、◎29こしょう、◎35カレー粉、◎36カレールウ、◎21トmatケチャップ、◎31中濃ソース
			とうもろこしのミルクスープ		鶏肉、にんじん、※15コーン(クリーム)、 ※14コーン(ホール)、たまねぎ、菜種油、 牛乳 、 ※10 練乳 、※16でん粉	塩、◎29こしょう、◎41コンソメの素
			プチ洋なしゼリー		★19プチ洋なしゼリー	
			(中学校のみ) プチりんごゼリー		★18プチりんごゼリー	
16 木	麦ご飯	○	さばの 幽庵(ゆうあん)焼き		★4さばの幽庵焼き	
			肉じゃが		豚肉、じゃがいも、◎12こんにゃく、にんじん、いんげん、たまねぎ、菜種油	◎25清酒、砂糖、◎47しょうゆ
			緑茶		★15緑茶	
17 金	食パン	○	能古島のマーマレード		★13マーマレード	
			レバーとじゃがいもの から揚げ		◎2鶏レバー、じゃがいも、菜種油(揚げ油)	塩
			とうがんのスープ		豚肉、◎14はるさめ、こまつな、にんじん、とうがん、たまねぎ、きくらげ、干しいたけ、菜種油	塩、◎29こしょう、◎40中華スープの素、◎47しょうゆ
			(中学校のみ) ヨーグルト		★16 ヨーグルト	

・網かけは、除去食対象献立です。「マヨ:マヨネーズ」の略です。

* 麦ご飯・パンにつきましては、「2026年4月～2027年3月分食材料名『主食』」一覧表を参照してください。下線のパンは鶏卵を使用しています。

◎マークの物資につきましては、「2026年4月～2027年3月分食材料名」一覧表を参照してください。

※マークの物資につきましては、「2026年4月～7月分食材料名」一覧表を参照してください。

★マークの物資につきましては、「2026年7月分食材料名」一覧表を参照してください。